

## POMEMBNA OPOZORILA

- **Da bi se izognili napakam in dose-gali najboljše rezultate, pred upo-rabo žara pazno preberite opozorila.**
- Ta aparat je namenjen za peko hrane. Zato ga ne smete uporabljati za druge namene, niti kakorkoli spreminjati ali onesposobiti.
- Ta aparat je namenjen izključno za upo-rabo v gospodinjstvu. Ni predviden za uporabo: v prostorih, namenjenih za ku-hinjo osebju trgovin, pisarn in drugih delovnih območij, v kmečkem turizmu, hotelih, motelih in drugih sprejemnih strukturah ali oddajanju sob.
- Aparat lahko uporabljajo otroci starosti nad 8 let in osebe z zmanjšanimi fi-zičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ter z nezadostnimi iz-kušnjami oziroma znanjem, če so pod nadzorom in se jih pouči o varnem načinu uporabe aparata in se zavedajo s tem povezanih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja aparata, razen če so stari več kot 8 let in so pod nadzorom. Aparat in napa-jalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Pazite, da napajalni kabel ni v stiku z vročimi deli aparata, ko je slednji vklo-pljen.
- V prežračevalne reže ne vstavljajte ničesar. Ne jih zamašiti.
- Aparat ne sme biti vklopljen, če ni nad-zorovan.
- Vtikač izklopite iz omrežne vtičnice: preden aparat odložite ali odstranite plošče za peko; pred vsakim postop-kom čiščenja ali vzdrževanja; takoj po uporabi.
- Vedno uporabljajte samo z veljavnimi varnostnimi predpisi skladne podaljške
- Aparat ne uporabljajte na prostem.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba, da se tako izognete vsem nevarnostim.
- Vtikača ne povlecite iz vtičnice s pote-gom za napajalni kabel.
- Aparat nikoli ne uporabljajte brez plošč za peko.
- Aparat nikoli ne potaplajte v vodo.
- Aparat spravite šele, ko se je povsem ohladil.
- Ko aparat deluje, zunanje  površine lahko dosežejo zelo vi-soko temperaturo. Vedno prijemajte za ročaja in po potrebi uporabljajte roka-vice.
- Ta aparat je skladen z direktivo 2004/108/ES o elektromagnetni združljivosti.
- Aparat ne sme delovati z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom daljinskega krmiljenja.
- Materiali in predmeti, namenjeni stiku s prehranskimi proizvodi, so skladni z evropsko direktivo 1935:2004.

## OPIS APARATA

- A** Zgornji del aparata
- B** Izoliran ročaj
- C** Zgornja neoprijemljiva plošča, snemljiva
- D** Spodnji del aparata
- E** Nastavljivi termostat

## NAMESTITEV

- Pred uporabo preverite, da se med prevozom aparat ni poškodoval.
- Aparat vedno uporabljajte na ravni in suhi površini, odporni na toplotno, na višini najmanj 85 cm, izven dosega otrokom.
- Pred priklopom vtikača v omrežno vtičnico preverite, da:
  - napetost v vašem omrežju ustreza vrednosti V, ki je navedena na tablici z lastnostmi, nameščeni pod aparatom;
  - zmogljivost omrežne vtičnice znaša najmanj 10A;
  - vtičnica je za vtikač ustrezne vrste, v nasprotnem primeru jo zamenjajte;
  - **je omrežna vtičnica povezana z učinkovito ozemljitvijo.**  
Proizvajalec odklanja vsako odgovornost v primeru, da se to zahtevo ne upošteva.
- Za odstranitev vonja po "novem", ko se aparat prvič uporablja, naj aparat deluje na prostem in v položaju žara (glejte stran 3, poz. 3), brez hrane in najmanj 5 minut. Med tem časom prostor zračite.

## POLOŽAJI ZA UPORABO APARATA

Vaš aparat je namenjen za uporabo v enem od naslednjih 3 položajev:

**V STIKU:** Idealen položaj za meso, zelenjavo, polento, sendviče (**poz. 1** na strani 3).

**ZA GRATINIRANJE:** Idealen za ribe in pice (**poz. 2** na strani 3). Ta položaj dosežete tako, da zgornji del aparata **dvignete** navzgor in **zasučete** proti sebi.

**GRIL - ŽAR:** Ta položaj se uporablja za vse vrste pečenja, razen za pice (**poz. 3** na strani 3). V ta položaj postavite tako, da žar povsem odprete.

## UPORABA

- Vstavite vtikač in pri modelih, kjer je to predvideno, nastavite termostat (**E**) na zeleni položaj, signalna lučka (**G**) se vklopi. Aparat predhodno segrejte z zaprtimi ploščami.
- Ko aparat doseže zeleno temperaturo, se opozorilna lučka izklopi.
- Na plošči položite jedi za peko
- Aparat nastavite na enega od treh razpoložljivih položajev, 1, 2, 3.
- Pod ustnik za odvajanje maščobe postavite toplotno odporno posodo.
- Za izklop aparata obrnite vrtljivi gumb termostata do konca

- F** Pritrdilna sponka/odstranitev plošč
- G** Signalna lučka
- H** Odvajanje maščob
- I** Spodnja neoprijemljiva plošča, snemljiva

hoda v levo smer.

- Ko je jed pečena, izvlecite vtikač in počakajte, da se aparat ohladi.

**Plošč se ne dotikajte z ostrimi predmeti, da ne poškodujete njihovo oblogo.**

## NASVETI ZA PEKO

- Preden odmrznjene ali marinirane jedi položite na ploščo, jih osušite.
- Meso odišavite pred peko, solite tik preden postrežete.
- Ko uporabljate položaj "v stiku" je primerno, da so kosi za pečenje enake debeline, da na ta način dosežete enakomernjšo zapeko.
- Pri peki rib morate podložno ploščo obvezno naoljiti (**I**).
- V nadaljevanju vam podajamo nekaj primerov uporabe vašega žara.

**Upošteвайте, da v preglednici podani časi peke so le informativnega značaja.**

**Lahko se spremenijo na podlagi lastnosti jedi (začetna temperatura, vsebnost vode) in osebne okusa.**

## ČIŠČENJE

- **Pred vsakim postopkom čiščenja izvlecite vtikač iz električne vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.**
- S čiščenjem po vsaki peki se izognete neželenemu dimu in vonjavam pri naslednji peki.
- Plošči lahko odstranite z odmikom posebnih zaponk (**F**) in jih lahko operete s toplo vodo ali v pomivalnem stroju.
- Plošči pustite nekaj minut namakati v topli vodi, da se omeščajo morebitni trdni ostanki, ki so na ploščah ostali po peki.
- Pri čiščenju ne uporabljajte orodja ali abrazivna čistila, ker bi lahko poškodovala ali odrgnila posebno oblogo proti oprijemanju.
- Čisti in popolnoma suhi plošči znova montirajte.

## Odstranitev aparata



Skladno z Evropsko direktivo 2002/96/ES aparat ne smete odstraniti skupaj z gospodinjstskimi odpadki, ampak ga morate izročiti pooblaščenemu centru za ločeno zbiranje odpadkov.

## PREGLEDNICA PEKE

JED (kol.)	POZ. TERMOST.	POZ. PLOŠČ	ČAS	OPOMBE IN NASVETI
Bržola	MAX	1	6'-8'	Če je mogoče, naj bodo kosi bržole enake debeline
Hamburger	MAX	1	3'-5'	Ploščo ne odprite prej kot v 2-3 minutah, ker bi se jedi prelomile
Goveja pečenka	MAX	1	2'-3'	Čas peke za krvavi zrezek
Svinjski zrezek	MAX	1	2'-3'	Čas peke za krvavi zrezek
Zarebnice	MAX	1	15'-18'	Zarebnice po 10 minutah obrnite
Jetrca	MAX	1	2'-3'	Jetrca dobro operite
Ražnjiči	MAX	1	8'-10'	Obrnite po 4-5 minutah
Piščanec	MED	1	20'-30'	Polovica, brez obračanja
Hrenovke	MAX	1	3'-5'	Prerežite po sredini
Klobase	MAX	1	4'-6'	Prerežite po sredini
Dolge klobase	MAX	1	7'-9'	Če je treba, prerežite na pol
Postrvji fileji	MED	2	16'-20'	Ploščo naoljite in obrnite na sredini peke
Rezina lososa	MED	2	16'-20'	Ploščo naoljite in obrnite na sredini peke
Morski list	MED	2	18'-22'	Ploščo naoljite in obrnite na sredini peke
Keksi	MED	2	12'-15'	Ni treba naoljiti niti obračati
Melancani	MAX	1	6'-8'	Enakomerno razrežite
Bučke	MAX	1	6'-8'	Enakomerno razrežite
1 paprika (četrtine)	MAX	1	6'-8'	Ploščo zaprite in pritisnite do konca
Čebula (rezine)	MAX	1	6'-8'	Enakomerno razrežite
Polenta (rezine)	MAX	1	10'-15'	Razrežite na debelino 1,5 cm. Ploščo ne odprite prej kot 10 minut
Obloženi sendviči	MED	1	2'-4'	Uporabljajte mehak kruh
Toast	MED	1	2'-3'	Vstavite samo polovico sirovega lističa
Pica	MED	2	30'-35'	Odstranite spodnjo ploščo in namestite testo za pico, ploščo zopet namestite in pico obložite po okusu